

DIVISEUSE HYDRAULIQUE

UTILISATION

- La diviseuse Mercure, à cuve rectangulaire, est une machine pour diviser la pâte en pâtons

CONSTRUCTION

- Mercure 20 : 20 divisions
- Mercure 24 : 24 divisions
- Cuve rectangulaire en alliage contact alimentaire
- Couteaux fraisés en acier inox
- Usinage du bord de cuve intégrant des événements pour l'échappement de l'air
- Verrouillage du couvercle par excentrique matricé
- Pression assurée par un système hydraulique à double eff et
- Châssis support de vérin en fonderie d'aluminium
- Motorisation équipée d'une protection thermique
- Interrupteur disjoncteur avec bobine à marque de tension
- Moteur entraînant une pompe hydraulique alimentée par un réservoir d'huile de 19 dm³
- Bâti monté sur roulettes directionnelles dont 2 avec frein
- Peinture époxy (contact alimentaire)
- Tour de cuve en Inox
- Hygiène accrue : taloches à surface lisse (polyamide naturel)
- des taloches monobloc permettent d'éviter le collage de la pâte, assurant une hygiène accrue et un entretien réduit.
- Grille à petits pains possible
- Tension d'alimentation : tri 400 V 50 Hz

OPTIONS

- Grille à petits pains 40 divisions pour Mercure 20
- Grille à petits pains 80 divisions pour Mercure 20
- Bac à pâte rectangulaire
- Échelle roulante pour 8 bacs

CARACTERISTIQUES GENERALES

Modèle	Mercure 20	Mercure 24
Performances		
Nombre de divisions	20	24
Profondeur de la cuve, mm	125	125
Dimensions de la cuve, mm	504 ? 380	504 ? 380
Contenance mini, kg	3	3
Contenance maxi, kg	16	16
Cadence horaire, p/h	1200	1400
Puissance, kW	1,5	1,5
Dimensions et poids		
Hauteur chargement, mm	950	830
Hors tout, mm	720 ? 630	720 ? 630
Hauteur couvercle relevé, mm	1430	1330
Au sol, mm	660 ? 950	660 ? 950
Poids net, kg	200	200